

# Sfogliatine di Villafranca (Verona)

| [homepage](#) | [i produttori](#) | [contatti](#) | [mappa](#) |

## Sfogliatine di Villafranca di Verona

dolce tipico artigianale di Verona



Le sfogliatine di Villafranca sono biscotti soffici e friabili di forma circolare, dalla fragranza burrosa e dal colore ambrato chiaro, quasi dorato.

**Territorio interessato alla produzione delle Sfogliatine:** Il Comune di Villafranca, in provincia di Verona.

**La storia delle Sfogliatine di Villafranca:** Nella seconda metà dell'800 a Villafranca la Pasticceria Fantoni (1870) inizia la produzione di un dolce particolarmente friabile e delicato, che fin da subito conquista il gusto degli abitanti dei paesi vicini. Da Verona, le famiglie abbienti ordinavano, per le ricorrenze, i battesimi ed i matrimoni, le sfogliatine di Villafranca. L'inventore della sfogliatina di Villafranca fu Marcello Fantoni, che la fece conoscere a tutto il mondo e prima di tutto agli uomini di cultura che abitualmente riceveva a casa sua. Fantoni e la sua tonda creatura comparvero sui giornali, sulle guide turistiche di Verona e altre città venete. Parteciparono e si distinsero in fiere ed esposizioni vincendo premi e conquistando con la dolcezza e la fragranza mille e mille palati.

Le sfogliatine di Villafranca furono e tuttora sono citate da molti poeti, giornalisti e scrittori. Renato Simoni (critico teatrale) nel 1906 sul "Canal da la Scala", il giornale umoristico di Verona scrisse "La sfoiadina è tonda per amor di contrasto, essendo nata nella città del Quadrato".



### Le Sfogliatine di Villafranca di Verona

- [Storia e Ricetta](#)
- [I produttori](#)
- [Le tipiche confezioni](#)
- [Storia di Villafranca di Verona](#)
- [Paesaggio e Monumenti di Villafranca di Verona](#)

### I Dolci tipici veronesi

- [Pandoro di Verona](#)
- [Nadalin de Verona](#)
- [Ciambelline di Custoza](#)
- [Torta delle Rose](#)
- [Mandorlato di Cologna Veneta](#)
- [Links](#)
- [News](#)
- [Vini Italiani doc](#)
- [Prodotti tipici dop igo](#)
- [Goole](#)
- [Regali di Natale](#)



## RICETTA ORIGINALE

**Ingredienti delle Sfogliatine di Villafranca:** Gli ingredienti principali sono farina, uova e zucchero, oltre a burro e una mano sapiente per tirare la sfoglia.

### Processo di produzione delle Sfogliatine di Villafranca:

Dopo aver preparato l'impasto, unendo farina, uova e zucchero, eventualmente un po' d'acqua,



la sfoglia viene lavorata secondo il seguente procedimento che viene ripetuto più volte:

spinatura della pasta fino ad ottenere uno strato sottile; stesura sulla superficie di parte del burro; piegatura della sfoglia su se stessa più volte. Tale procedura viene ripetuta sulla pasta per più volte a seconda di quante sfoglie si vogliono ottenere. Si procede con il taglio di strisce di pasta della larghezza di circa 25 mm.



Le strisce di pasta sfoglia vengono poi ripiegate a cerchio sovrapponendo leggermente le due estremità.





Le ciambelline vengono successivamente rullate per stenderle delicatamente con un matterello in legno.



Le sfogliatine vengono riposte su una banda in alluminio da forno e penellate con zucchero sciolto in acqua ed albume d'uovo per poi essere infornate.





A termine cottura le Sfogliatine di Villafranca vengono tolte dal forno e lasciate raffreddare prima di essere confezionate.





**Reperibilità:** Si trovano tutto l'anno presso le migliori pasticcerie di Villafranca di Verona.

**Vino da abbinare alle Sfogliatine di Villafranca:** Ottime con vino passito " **Recioto di Soave** " o " **Enantio Passito** "

Fonte testi e immagini: Atlante dei Prodotti tradizionali ed agroalimentari del Veneto - Regione Veneto e Veneto Agricoltura; Pasticceria Roveda di Villafranca di Verona.

All Rights Are Reserved. © - Copyright Alessandro Berardi 2009

**Qualificati & Qualificanti**

37060 Mozzecane  
Verona - Italy  
Loc. San Zeno  
Via Barbarani, 5/C  
Telefono e Fax  
0039-045-7930286



**ITALIAN FOOD: WHY FLY...**

